



FERMENTERIA

Ristorante artigianale

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

Tu sei Fermenteria

Fermenteria è il **PRIMO** ristorante di Bassano del Grappa che dal 2017 fonda e consolida la propria identità sull'artigianato.

Tutti i piatti che gusterete seduti ai nostri tavoli o comodamente a casa sono rigorosamente fatti a mano. La pasta, il pane, i dolci,
Fatto in casa come una volta. In un ambiente **NATURALE** circondati dal legno di cedro, scoprirete i prodotti biologici del nostro territorio.

Fermenteria propone un'esperienza culinaria basata su prodotti biologici locali dove la ricetta tradizionale sposa il gusto dei sapori locali

Un'esperienza **UNICA** nel suo genere!

Ti sentirai a casa coccolato dalla cucina genuina, ma allo stesso tempo in viaggio alla scoperta di nuovi sapori, dove **ETICA** e tecnica vanno di pari passo.

Abbiamo a cuore le esigenze dei nostri ospiti.

Per questo ogni giorno ci impegniamo nello studio di **ALTERNATIVE** per le intolleranze, senza rinunciare al gusto.

Nicola, chef da 20 anni, viene da esperienze in cucine di alto livello da quelle di Giancarlo Perbellini all'hotel Splendido di Portofino. Melbourne gli è rimasta nel cuore dove la cucina ha influenze internazionali.

Saradevi è un'imprenditrice specializzata nel settore biologico nel quale è nata e cresciuta.

Ilaria arriva alla Fermenteria come cameriera e mette subito in risalto la sua passione per la cucina, dove ora lavora come cuoca intraprendente e determinata.

Le persone sono la componente più importante del nostro business

da bere

Vino bio

al calice

**Chardonnay Venezia DOC Spumante Pizzolato
2022 12% Vol. 100% Chardonnay € 7,00**

**Trebbiano d'Abruzzo DOP Tollo 2023
(12,5% Vol.) 100% Trebbiano d'Abruzzo € 7,00**

**Chardonnay Venezia DOC Pizzolato 2022
(12% Vol.) 100% Chardonnay € 7,00**

**Montepulciano d' Abruzzo DOP Tollo 2022
(14% Vol.) 100% Montepulciano € 7,50**

**Raboso Venezia DOC Pizzolato 2022
12% Vol. 100% Raboso € 7,50**

Vino bio della casa

Rosso da 0,33L 12% Vol. € 7,00

Bianco da 0,33L 11% Vol. € 7,00

Birre bio

in bottiglia

Keller Pils 0,5L (4,9% Vol.) € 8,00

Helles 0,5L (5% Vol.) € 8,00

Weisse 0,5L (5,3% Vol.) € 8,00

Dolden Sud-Ipa 0,33L (5% Vol.) € 8,00

**Birra di miglio senza glutine 0,33L
(4,5% Vol) € 8,00**

Birra chiara analcolica 0,33L € 8,00

Acqua e soft drink

Dolomia naturale o frizzante da 0,5L € 2.80

Aranciata bio € 6,00

Cola bio € 6,00

Chinotto bio € 6,00

Gingerino bio € 6,00

Limonata bio € 6,00

**Coperto
€ 1,50**

**Cestino di pane fatto
in casa € 2,00**

Ideale per la condivisione

**Selezione di Salumi e formaggi
artigianali e biologici
€ 26,00**

**Tartare di manzo biologico servita
alla classica maniera, 6 salse a
parte, uovo in camicia e panbrioche
fatto in casa
L' originale dal 2017**

€ 24,00

**Tartare di vegetali autunnali, pane in
cassetta, olive, cipolla fermentata,
pesto di rucola, maionese vegetale
alla curcuma e ketchup di cavolo
viola
€ 20,00**

**Tartare di tonnetto del Mediterraneo,
pane semintegrale, condito con salsa
di soia, erba cipollina, funghi shiitake
agrodolci e mostarda di zucca e
zenzero
€ 26,00**

**Tartare di trota del Brenta affumicata
in casa servita con robiola di nostra
produzione, pane in cassetta, alga
wakame ed emulsione di aglio nero
€ 24,00**

Pasta

pasta fresca all'uovo
fatta in casa

Bigoli Cacio & Pepe
con cacio di capra nostrano
Gli originali dal 2017

€ 16,00

**Fusilloni al carbone vegetale, trota del
Brenta affumicata in casa, panna delle
alpi, erba cipollina e paprika**
€ 16,00

**Tagliatelle al ragù di ossobuco, mantecate
con burro alle erbe e spezie affumicate**
€ 16,00

Bigoli all'anatra
Piatto della tradizione veneta

€ 16,00

**Gnocchi di patate e mais, crema di
funghi, ricotta affumicata e olio al
prezzemolo**
€ 17,00

Pennoni alla carbonara € 17,00
Pasta secca di grano duro

Scelta vegetale

piatto unico

**Quinoa alle olive, hummus di ceci alla
curcuma carota al masala arrostita e
citronette**
€ 16,00

**Riso basmati, lenticchie alla soia, crema
di zucca al limone e sesamo tostato**
€ 16,00

**Crema di fave, finocchi arrostiti, grano
saraceno croccante, semi di girasole e
caramello al balsamico**
€ 16,00

a tutta verdura

Patate al forno
€ 5,00

**Melanzana arrostita, salsa di pomodoro,
Parmigiano 24 mesi e basilico**
€ 10,00

**Purè di sedano rapa, radicchio arrostito e
salsa al vino**
€ 10,00

**Purè di zucca al limone, verza arrostita e
salsa miso**
€ 10,00

**Porro arrostito, purè di rapa rossa,
carbone di olive e rafano fresco**
€ 10,00

Carne

solo carne biologica
selezionata

**Coppa di maiale cotta in brodo e arrostita
con radicchio, purè di sedano rapa e salsa
al vino rosso
€ 24,00**

**Le Polpette della zia ILA al sugo, con
melanzana arrostita, Parmigiano 24 mesi
e basilico
€ 22,00**

**Trancio di roast beef in crosta di sfoglia
con purè di zucca al limone, verza
arrostita e salsa miso
€ 28,00**

**Hamburger di manzo 130gr, frittatina
sufflè al bacon e Parmigiano 24 mesi,
pomodoro, insalata, salsa
bbq fatta in casa e patate al forno
€ 24,00**

**Costine di maiale in salsa bbq fatta e
affumicata in casa con patate al forno
€ 22,00**

**Milanese di pollo, porro arrostito, purè di
rapa rossa, carbone di olive e rafano
fresco
€ 24,00**

Dessert

fatti a mano dall'inizio
alla fine

TIRAMISU'
con savoiardi fatti in casa
L'originale dal 2017

€ 7,50

**CREMA COTTA IN VASO ALL'ARANCIA E
VANIGLIA CON PASSION FRUIT FRESCO**
€ 7,50

**SABLE' DI GRANO SARACENO CON
MOUSSE AL CIOCCOLATO, BURRO
D'ARACHIDI, PANNA ACIDA E
CARDAMOMO**
€ 7,50

**CROSTATA ALL'OLIO, MELA CBT
RIPASSATA AL FORNO, CREMA SOFFIATA
ALLA CANNELLA, NOCCIOLE E CARMELLO**
€ 7,50

